

HLADNO PREDJELO

Govedi ramstek, svinjska pečenica, kulen, kajmak, izbor sireva (gorgonzola, brie, camember, plevaljski sir), govedja salata, pileća salata, riblja salata, juneći tatar biftek, pita sir, rolat spanać, rolat ajvar.

*

70
EVRA

TOPLO PREDJELO

Crni rižoto, rižoto sa povrćem file brancina i orade, file lososa, grilovani kozji sir.

GLAVNO JELO

Mešani roštilj: (pileći batak, dimljeni sv. vrat, rolovani pileći ražnjić, uštipak, sv. rebarca), ćevapi u sosu od slatke paprike i kajmaka, kraljevska piletina, ćureće skalopina, teletina ispod sača, konjska skalopina, biftek taljata u maslinovom ulju i acetu balzamicu rolovano praseće i jagnjeće pečenje.

*

SALATE

Grčka salata, vitaminska salata, miks zelenih salata, lučena paprika, ljuta lučena paprika.

*

PRILOZI

Grilovano povrće, pekarski krompir, dalmatinski prilog, pire od celera i šargarepe, prebranac, pire od tartufa.

IZBOR VOĆA

SLATKI ZALOGAJI

Mini voćne korpice, figaro, rafaello, orah gnezdo, bajadera, rozen torta

PECIVO

Beli domaći, crni beskvasni, hleb sa koricom, ciabatta baguet, hleb od 7 zrna sa bagremovim medom

DOMAĆA KAFA Grand, ESPRESSO Antico Oro Sapore i NESKAFA Nestle

- U cenu je uračunato posluž enje platinum pića u neograničenim količinama.
- Vreme trajanja proslave je 8 časova.
- Svaki dodatni sat se naplaćuje 300 eur-a u dinarskoj protivvrednosti
- Restoran zadržava ekskluzivno pravo na fotografisanje proslave.
- Prilikom sklapanja ugovora uplaćuje se avans od 20%, a kompletna uplata za dogovoreni broj gostiju nakon završetka svadbenog ručka.
- Ukoliko želite sebi da olakšate pripreme proslave, preporučujemo Vam proverene muzičare, dekoratere, štampanje pozivnica...
- Nameran lom se naplaćuje po fakturnoj ceni uvećanoj za 70 %.
- U cenu nije uračunat PDV

CENA PO OSOBI **70 EVRA** U DINARSKOJ PROTIVVREDNOSTI